

**TÉRMINOS DE REFERENCIA**  
**Jefe de calidad y laboratorio café**  
**(Planta Trilladora)**  
**RioSierra SAS**

Somos una sociedad constituida en Colombia con el fin de impulsar cadenas de valor Responsables, Sostenibles y Rentables en los sectores Café, Cacao y Miel; Ofrecemos productos y servicios estratégicos de alto valor agregado con los cuales esperamos: facilitar el acceso a capital de trabajo, cultivos agroforestales de alta productividad, inversión en maquinaria e infraestructura productiva y de producción a mediana escala, mejorar la oferta de servicios medioambientales y aumentar la oferta de productos hacia clientes nacionales e internacionales, con lo cual directamente se beneficiarán sectores productivos estratégicos para el desarrollo rural en Colombia.

Con el fin de avanzar con nuestra misión empresarial, se requiere la contratación de personal encargado de verificar la calidad del café tanto al ingreso del proceso de trillado como del producto terminado en la Planta Trilladora de Café.

**Título del Cargo**

Jefe de calidad y laboratorio de café

**Formación**

Técnico(a) o afines con conocimientos en análisis físicos y organolépticos de calidad de café, por lo menos dos (2) años de experiencia en actividades de cata de café, evaluación sensorial de café, prueba de taza, jefe de calidad de laboratorios de café o relacionados, en plantas trilladoras de café. Preferiblemente certificado Q Grader o pre - Q Grader (No excluible).

**Superior Inmediato**

Administrador(a) Planta de Procesamiento

**Contexto del Cargo**

El Jefe de Calidad de café y laboratorio será el responsable de emitir el concepto de calidad del café que será trillado y/o beneficiado en la planta incluyendo los parámetros físicos y organolépticos relacionados con el análisis de calidad, tanto en el ingreso de café a la planta como en el producto terminado.

Es el encargado de manejar las máquinas y equipos del laboratorio de café de la Planta Trilladora de Café de RioSierra, elaborar análisis y evaluaciones confiables de los productos procesados.

Preferiblemente se requiere experiencia en proceso de trilla y clasificación de café, conocimientos de calidades de café, muestreo y toma de parámetros físicos y sensoriales en diferentes calidades de café, preparación de muestras, identificación de defectos del café, y evaluación según las normas que se requieran para cada caso.

Debe ser una persona responsable, honesta, flexible a los cambios y con facilidades de comunicación oral y escrita.



## Funciones y Responsabilidades

- Responsable del análisis físico y sensorial de todo el café que ingrese a la planta trilladora.
- Responsable de las preparaciones de café en cumplimiento de los requerimientos de los clientes y contratos de RioSierra SAS.
- Seguimiento en todo el proceso de trillado y emisión de informes del producto que ingresa a los almacenes de Planta de Procesos
- Control de Secados de Cafés Pergaminos húmedos
- Mantener reporte e inventario histórico de muestras de los lotes que ingresan y salen de almacén.
- Apoyo en el pesaje de ingreso y salida de camiones.
- Revisar la calidad del café desde que ingresa a la planta trilladora hasta que sale como producto terminado.
- Realizar el análisis físico y organoléptico del café tanto de la materia prima a ingresar como del producto terminado.
- Identificar problemas actuales y en tiempo real relacionado con parámetros de calidad de café que puedan generar mayores problemas a futuro.
- Velar por el cumplimiento de las políticas y procedimientos de RioSierra SAS.
- Co-responsable del cumplimiento de metas de servicio y producción de la Planta Trilladora de RioSierra.
- Responsable del resguardo y custodia del inventario de las muestras de café tanto en pergamino como en producto terminado.
- Responsable del resguardo y custodia del inventario de maquinaria y equipo del laboratorio de café.
- Velar por la prestación de un buen servicio del laboratorio de café de la planta trilladora, en concordancia con la Visión, Misión, Valores y Principios Éticos de RioSierra SAS.
- Informar a tiempo al Administrador(a) de Planta de Procesamiento sobre fallas en las máquinas y/o los elementos del laboratorio de café.
- Coordinar y velar por el mantenimiento y buen estado de las máquinas y/o los elementos del laboratorio de café.
- Velar por el uso seguro de los equipos y programar tareas de mantenimiento periódicas.
- Implementar acciones de innovación de procesos específicamente a lo que su cargo se refiere.
- Cumplir las normas de la empresa y las directrices de seguridad de forma estricta.
- Trabajar de la mano con el Administrador(a) de la Planta de Procesamiento, y principalmente con el operario de las máquinas de selección electrónica para tratar de obtener los mejores resultados del proceso de beneficio de café con el fin de evitar reprocesos innecesarios que reduzcan la eficiencia de la planta y controlar la calidad final del producto terminado.
- Realizar el mantenimiento básico y permanente de las máquinas del laboratorio. (limpieza).
- Participar de las reuniones de trabajo respecto a la Planta trilladora.
- Asistir al Administrador(a) de la Planta de Procesamiento en la ejecución de la planificación y gestión del servicio integral de la planta.
- Apoyo en la supervisión en la línea de producción de trilladora.

### Otras responsabilidades:

- Mantener en orden y muy limpio siempre su lugar de trabajo.

### Requisitos mínimos

- Experiencia demostrable en las labores de verificación de calidad de café.
- Experiencia en elaboración de perfil de taza
- Técnico(a) o a fines en calidad de café física y organoléptica.
- Por lo menos dos (2) años de experiencia en el cargo o en cargos similares.
- Preferiblemente certificado Q grader o pre - Q grader (No excluible).
- Debe residir en la ciudad de Santa Marta.
- Conocimientos en cultivo de café y cadena de la caficultura.

### Conocimientos especiales

- Conocimientos en calidades de café, amplio conocimiento en temas de café de diferentes variedades.

### Habilidades y cualidades esperadas

Persona responsable y honesta con buena actitud, inteligencia emocional, proactivo(a), productivo(a), con capacidad de adaptación a nuevas situaciones, trabajo en equipo, compromiso, planificación, actitud de servicio, iniciativa, pensamiento analítico y toma de decisiones, habilidades para la resolución de problemas y comunicación asertiva, con motivación propia y un enfoque orientado a los resultados, habilidades en organización, planeación de trabajo y liderazgo, Habilidades interpersonales y comunicativas,

### Competencias

- Conocimiento básico en el manejo de las herramientas informáticas (Microsoft Office: Outlook, Word, Excel, Power Point), Internet.
- Proactivo y con alto grado de sentido de responsabilidad.
- Trabajo colaborativo en red.

### Remuneración

- Contrato laboral a término fijo, con periodo de prueba y una asignación mensual de dos millones seiscientos mil pesos (\$ 2.600.000).

### Lugar de Trabajo:

Planta de procesamiento de RioSierra SAS Bodega 13 Parque Industrial Puerto del Sol ubicada en la ciudad de Santa Marta departamento del Magdalena.

### Como Postular para el Puesto

Enviar su Hoja de vida con soportes, certificación de los anteriores cargos, empleos desempeñados o servicios prestados, en donde conste el tiempo de servicio, funciones desempeñadas, tipo de contrato y la remuneración devengada, carta de presentación y carta de motivación, antes del 31 de marzo de 2023 a las 6:00 pm, al correo: [bienestar@riosierra.co](mailto:bienestar@riosierra.co) en el asunto del correo electrónico debe ir el título del cargo: **Jefe de calidad y laboratorio de café**



**NOTA:** En caso de ser familiar o tener algún parentesco civil de algún empleado o contratista de RioSierra por favor manifestarlo, al enviar su hoja de vida **No adjuntar fotografía, Ni fecha de nacimiento, Ni estado civil.** Las hojas que no cumplan esta condición serán descartadas. Por favor proveer una hoja de vida completa con todo lo solicitado.